ہاٹ اینڈ سار سوپ

Ibrahim Chef

اجزاء:

- چکن یخنی ایک لیٹر
- چکن دو سو پچاس گرام (بغیر ہڈی، چھوٹے ٹکڑے)
- کارن فلور پانچ کھانے کے چمچ
- سویا ساس پانچ کھانے کے چمچ
- انڈے کی سفیدی چار عدد
- نمک ڈیڑھ چائے کا چمچ
- کالی مرچ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ
- ٹماٹر پیسٹ دو کھانے کے چمچ
- گوبھی دو کپ (کٹی ہوئی)
- گاجر دو کپ (کٹی ہوئی)
- پانی ایک لیٹر
- لیموں کا عرق پانچ چائے کے چمچ
- لال مرچ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ
- ہری مرچ حسبِ ضرورت

ترکیب:

1. ایک بڑے برتن میں چکن یخنی اور پانی ڈال کر ابال لیں۔
2. ٹماٹر کا پیسٹ، پسی کالی مرچ اور نمک شامل کریں پھر پانچ منٹ تک اُبالیں۔
3. اب لال مرچ پاؤڈر، سویا ساس اور چکن شامل کرکے مزید دس منٹ تک پکائیں۔
4. سوپ پر جھاگ آئے تو اسے صاف کر دیں۔
5. اب ایک کپ پانی میں کارن فلور حل کریں اور اس سے یخنی کو گاڑھا کرلیں، خیال رہے کہ گٹھلیاں نہ بنیں۔
6. پھر لیموں کا عرق شامل کریں۔

7. سوپ میں ترشی لانے کےلئے عام طور پر مصنوعی سرکہ استعمال کیا جاتا ہے لیکن آپ لیموں کا عرق بھی استعمال کرسکتے ہیں، کیونکہ اس میں زیادہ غذائیت ہے اور ذائقہ بھی بہتر ہے۔
8. ہلکی آنچ کرکے سبزیاں شامل کریں۔
9. انڈے کی سفیدی پھینٹ لیں اور آہستہ سے برتن میں ڈالیں۔
10. دو منٹ تک چمچ نہ چلائیں اکثر لوگ جلدی سوپ میں چمچ چلانے کی غلطی کرتے ہیں۔
11. جس سے انڈے کی سفیدی چھوٹے حصوں میں ٹوٹ کر پھیل جاتی ہے اور سوپ زیادہ مزیدار نہیں بنتا۔
12. سوپ ایک پیالے میں ڈالیں اور لال مرچ، سویا ساس اور سرکے میں ہری مرچ کے ساتھ پیش کریں۔

Chef Club

اسلام وعلیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Racipes) پہچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہو گا جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef

0344-1000784